



ePROVENANCE

Assuring the provenance of fine wine

Les Vinitiques

L'intelligence numérique dans la production vitivinicole

Jeudi 12 avril 2012

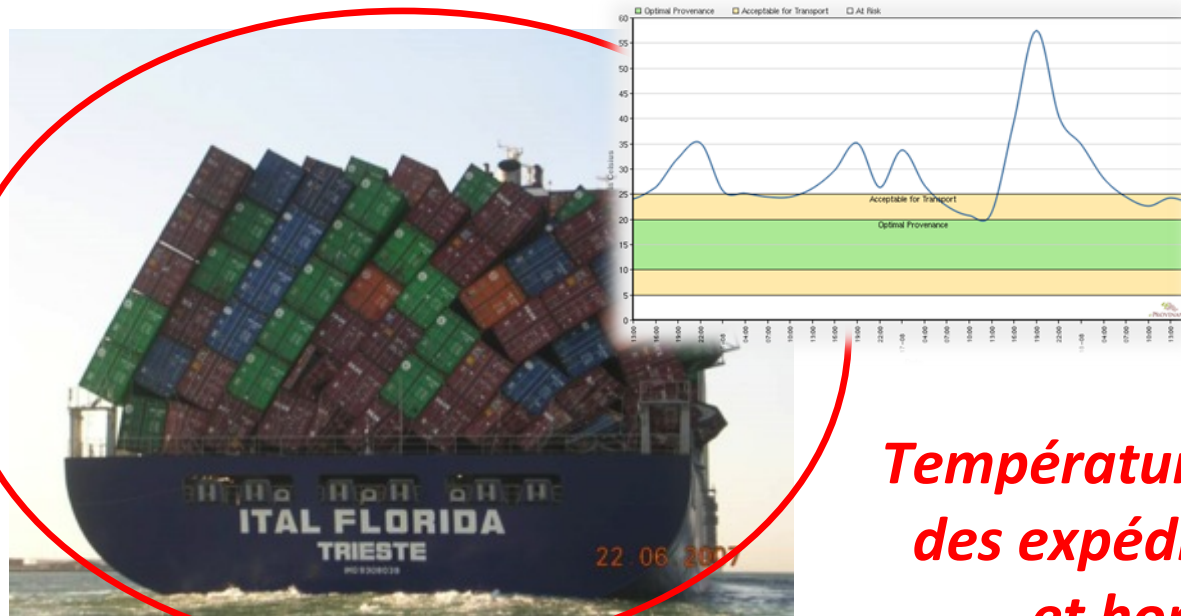


Pourquoi eProvenance ?

les améliorations dans le domaine vitivinicole



Viticulture impeccable ... Vinification de haute précision



**Températures et hygrométrie
des expéditions non suivies
et hors de contrôle**

Le Système eProvenance :

de la haute technologie au service du vin

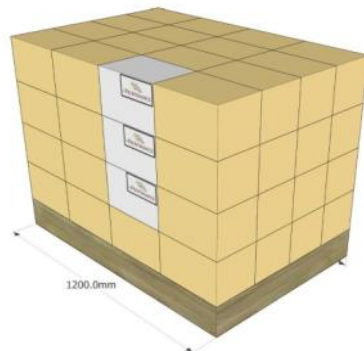


Capteur 1ere Génération :
suivi température, batterie de 9 mois, RFID



Capteur 2nd Génération :
température et hygrométrie batterie de 15 ans, lisible par un
Smartphone NFC

Le capteur peut être placé à l'intérieur de la caisse, à la palette ou au conteneur...et trace l'historique de température de bout en bout

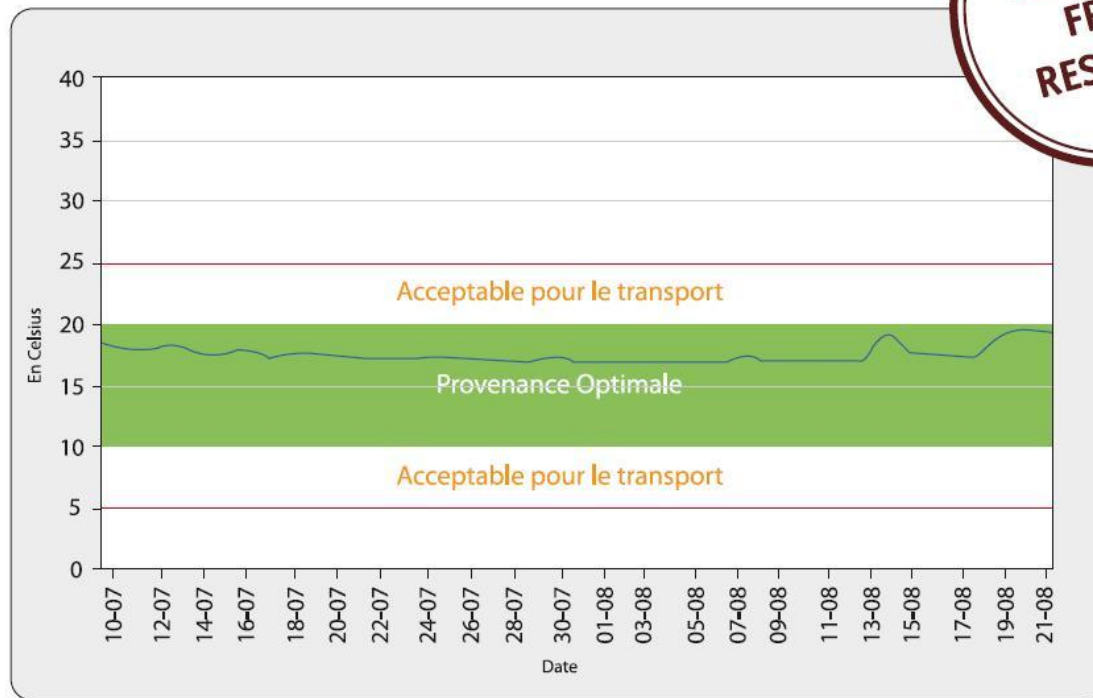


Le Système eProvenance :

de la haute technologie au service du vin



Beaune - New-York



source: eProvenance

La lecture du capteur de la caisse permet immédiatement d'obtenir le pedigree de votre caisse, et d'envoyer l'information sur la base de données personnalisée pour chaque client

Le Système eProvenance : de la haute technologie au service du vin

RETURN TO MENU

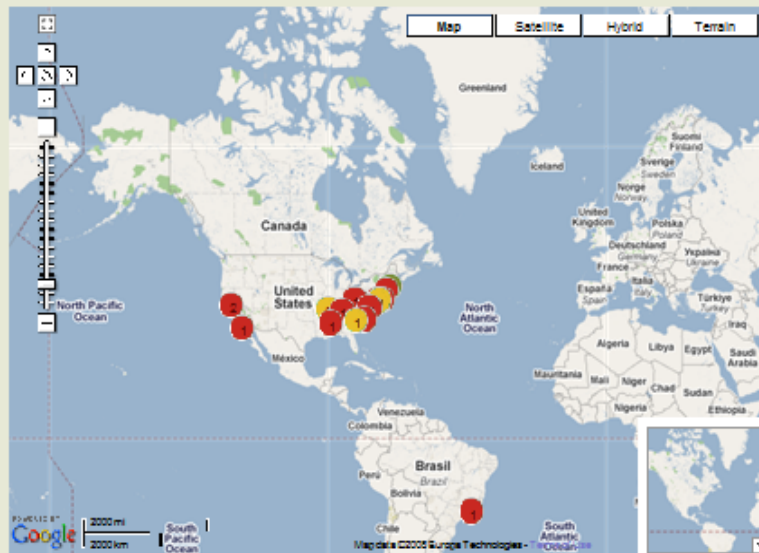
Quality Management Report

Wine Producer: Chateau Vignobles Et Chateaux

Return to Menu

All | Brazil | China | Japan | United States

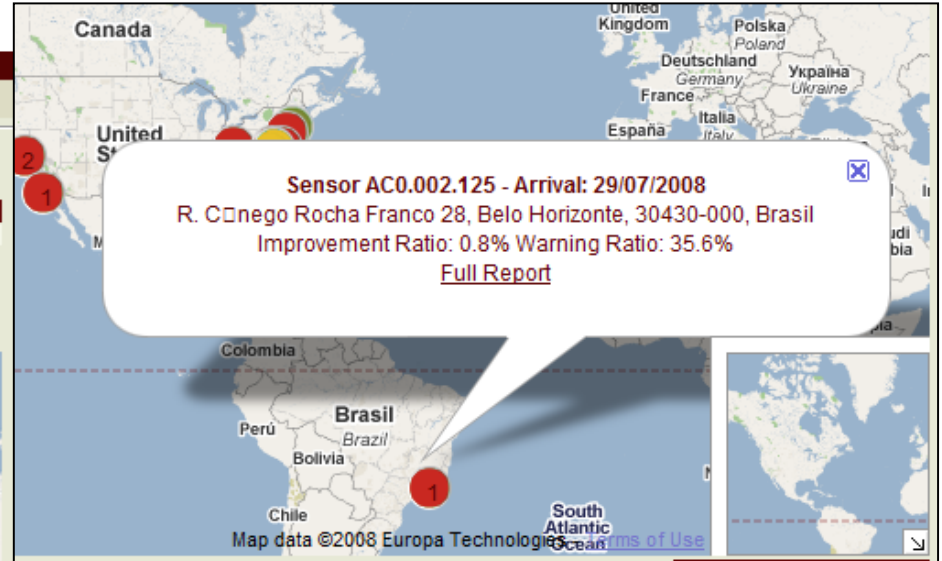
- Show Safe Zone
- Show Warning Zone
- Show Danger Zone



Zone settings for Chateau Vignobles et Chateaux.

Provenance Zone	Range
High	Between 10°C and 20°C
Moderate	Between 4°C and 10°C and between 20°C and 28°C
Low	Below 4°C and above 28°C

Change Zones



Zone settings for Chateau Vignobles et Chateaux.

Provenance Zone	Range
High	Between 10°C and 20°C
Moderate	Between 4°C and 10°C and between 20°C and 28°C
Low	Below 4°C and above 28°C

Change Zones

Les utilisations d'eProvenance selon les clients

- **Performance Globale de la chaîne de distribution :**
le modèle Cheval Blanc, Domaine Ponsot et Château Beychevelle
- **Contrôle Qualité et différenciation sur le marché :**
le modèle BBR
- **Amélioration de l'image de marque, suivi des expéditions :**
Le modèle Cain Vineyard & Winery
- **Valoriser la Provenance Premium :**
Le modèle des fonds d'investissement
- **La Provenance sur le long terme & connexion consommateur :**
Le modèle Opus One

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ "A"



Domaine Ponsot



BY APPOINTMENT TO
H.M. THE QUEEN
WINE & SPIRIT MERCHANTS
LONDON



BY APPOINTMENT TO
H.M. THE PRINCE OF WALES
WINE & SPIRIT MERCHANTS
LONDON

BERRY BROS & RUDD
WINE & SPIRIT MERCHANTS



THE WINE TRUST®
EST 1973



Actions et amélioration de la chaîne du Frais

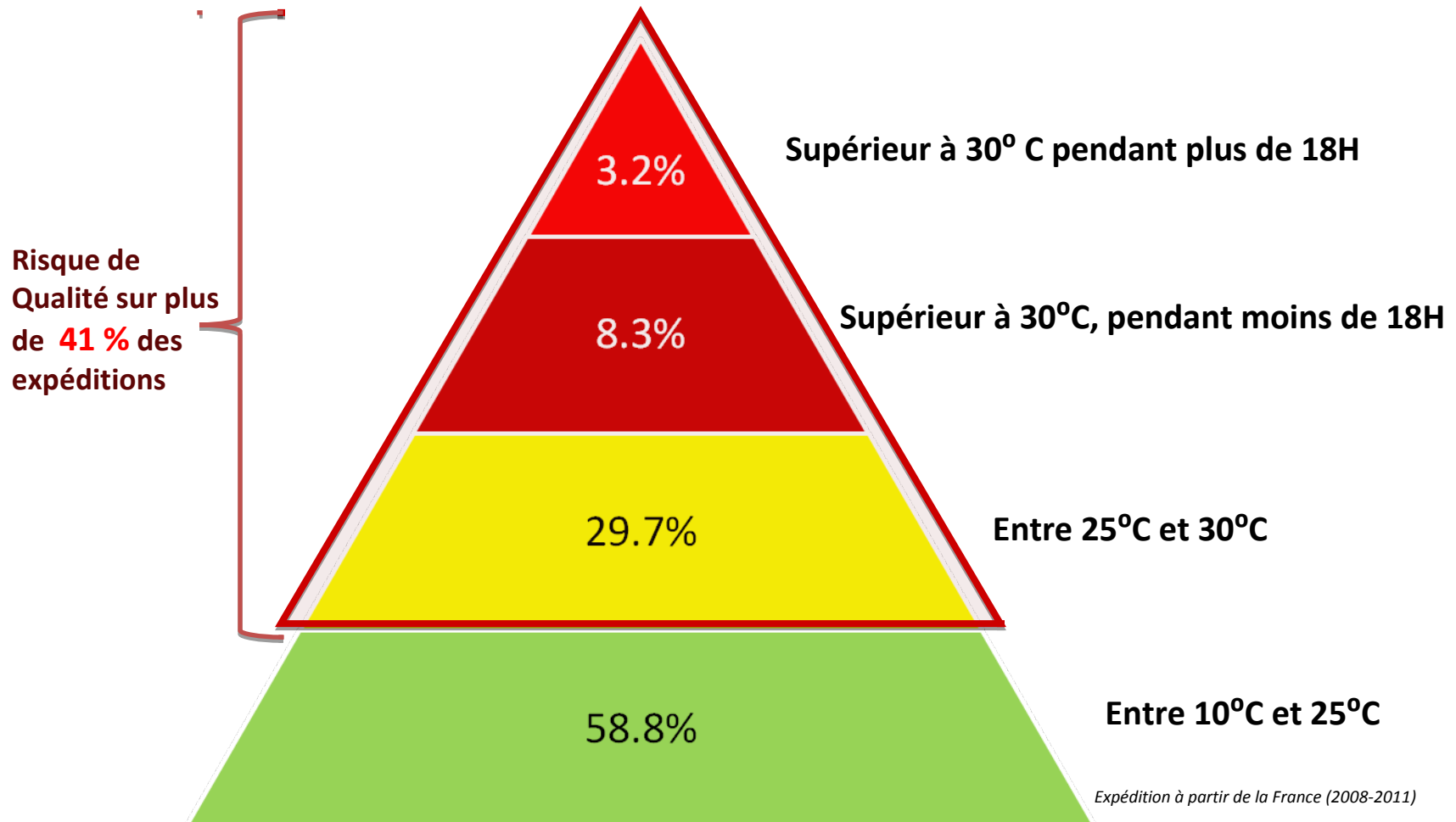
Après 4 ans de collecte de données, le système eProvenance à permis de conduire les actions suivantes :

- Un des meilleurs « wine merchant » de Londres a modifié la façon de décharger ses conteneurs à Hong Kong. Ce même « wine merchant » a changé également ses conditions de distribution sur le marché japonais.*
- Un leader de la distribution en Napa Valley a changé de transporteur pour les expéditions en Arizona et au Texas.*
- Un négociant bourguignon a découvert que les containers réfrigérés à destination de la Nouvelle Zélande n'étaient pas branchés durant les 2 mois du voyage. La température a atteint les 30°C plusieurs fois. De nouveaux transitaires ont été choisis.*
- Un château bordelais a investi dans un système de climatisation de leur chai de conditionnement suite à un audit par eProvenance. Ils se sont imposés à eux même, les conditions qu'ils demandent à leur chaine de distribution afin d'être exemplaires.*
- Un des plus prestigieux producteurs de Bourgogne a annulé son allocation à un importateur Taiwanais après avoir pris connaissance des conditions désastreuses du transport de son vin.*

eProvenance Education :

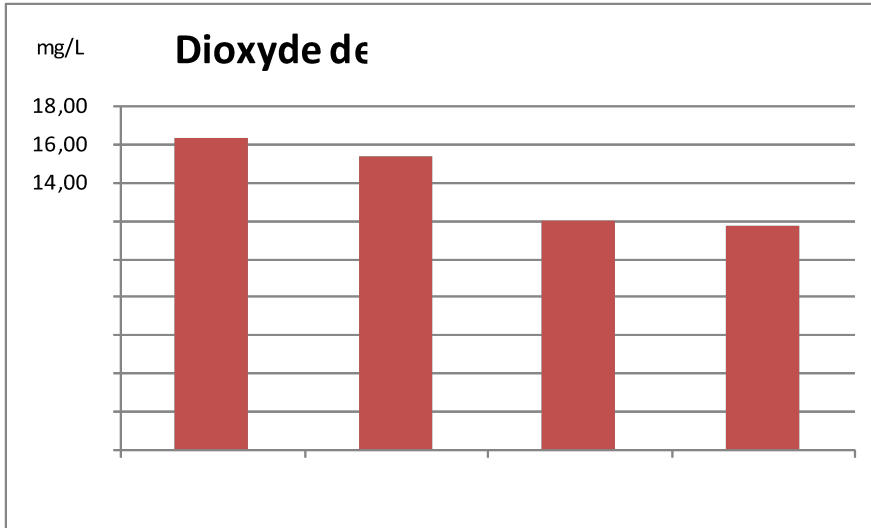
Le Vin et la Temperature

La performance du système français d'exportation

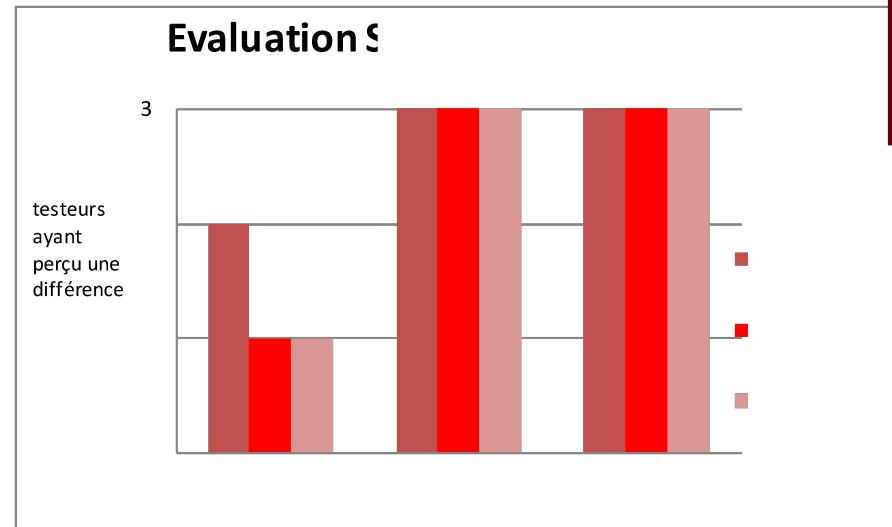
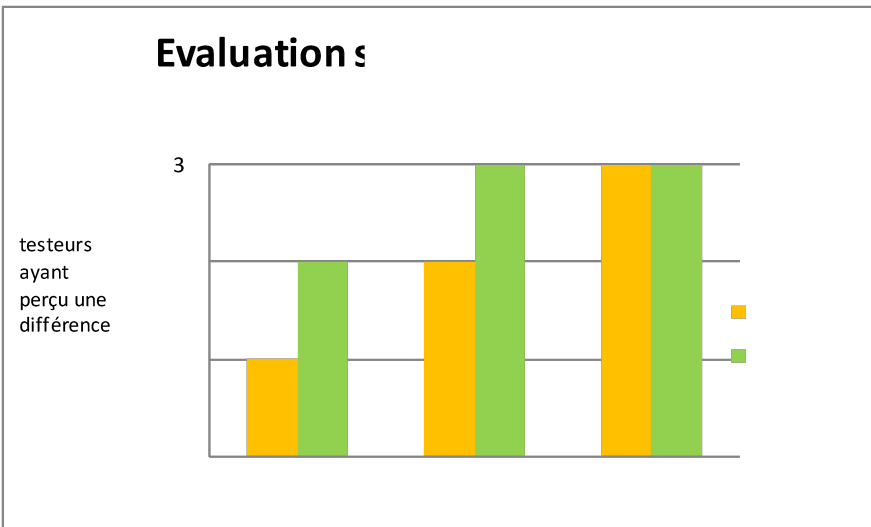


eProvenance Education :

Le Vin et la Temperature



Étude menée par
eProvenance en 2008
avec ETS Laboratories à
Napa



Les dégustateurs ont remarqué un déclin dans la clarté de l'arôme avant que le bouchon ne se déplace.

Par conséquent on ne peut pas se reposer sur les déplacements de bouchon comme gage de qualité.

- Eric Hervé, Laboratoires ETS, Santa Helena.

Un processus en 3 étapes

1. Audit, feedback et mise en place de mesures correctives
2. Un contrôle en continue
3. Marketing et valorisation de votre image de marque

eProvenance, créateur de valeur

- Contrôle de qualité et feedback sur le trajet d'une caisse de vin
- Un avantage marketing pour les importateurs et retailers
- Un potentiel d'augmenter la valeur de revente du vin par son « pedigree » à court, moyen et long termes
- Une qualité de vin assurée pour le consommateur final